TOSHIBA

東芝ジューサーミキサー 家庭用

取扱説明書

形　名

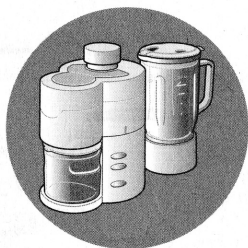
JC-AL2
JC-MY2

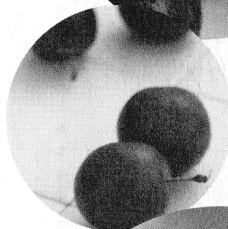
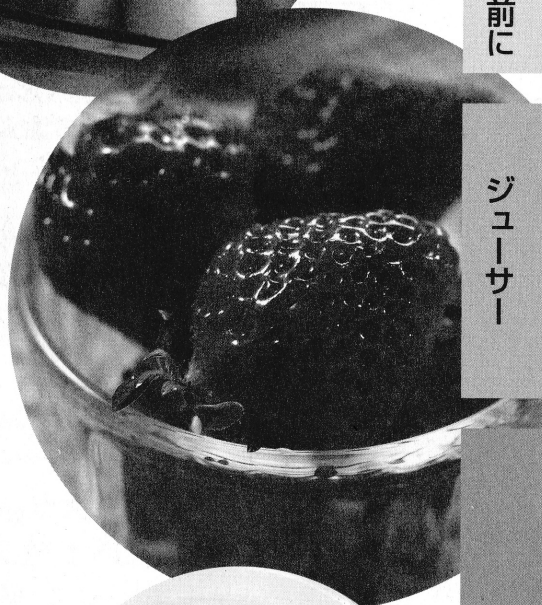
ご使用の前に

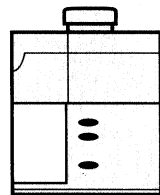
ジューサー

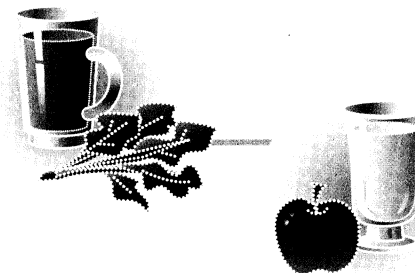
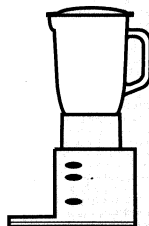
ミキサー

ミル・お茶ミル

こんなときは

保証書付
保証書はこの取扱説明書の36ページについておりますのでお買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

- このたびは東芝ジューサーミキサーをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- お求めのジューサーミキサーを安全に正しくご使用していただくために、お使いになる前に取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとはお使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

お求めの、ジューサーミキサーについて！

ジューサー JC-AL2 JC-MY2

野菜や果物をカッターで細かくすりつぶし、回転するバスケットでそのエキスを絞り出すので、サラッとした口当たりのジュースができます。繊維質（果肉）の量が3段階に調節できるので、お好みに合ったジュースが楽しめます。

メニュー例
リンゴジュース、にんじんジュース、グリーンミルクなど

ミキサー JC-AL2 JC-MY2

ミキサーには、まぜる、つぶす、粉砕するなどの多彩な機能があり、ジュース作りから料理の下ごしらえまで幅広く利用できます。

メニュー例
キウイジュース、スープ、かき氷、魚のすり身など

豆乳＆ファイバーフィルターをセットして

豆乳や健康ジュース、お茶などが作れます。

ミル JC-AL2

乾燥した材料の粉砕（ドライメニュー）や、少ない材料のすりつぶし（ウェットメニュー）が手軽にできます。

ドライメニュー例
ふりかけ、きなこ、すりごまなど

ウェットメニュー例
離乳食、ドレッシング、ソースなど

お茶ミル JC-AL2

お茶専用のミルで、緑茶や紅茶を細かく粉砕します。

メニュー例
お茶ミルク、料理やお菓子に混ぜるなど

JC-MY2をお持ちの方へ

別売部品をお求めいただきますと、ミルやお茶ミルの機能もお使いいただけます。

ミル・お茶ミル

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

商品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

⚠警告 「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

⚠注意 「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁止

⦸は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指示

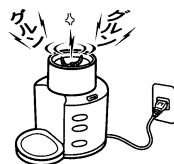
●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

注意

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

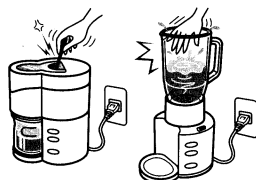
⚠警告

禁止

カッターや、回転部を露出したままで運転しない

けがの原因になります。

接触禁止

運転中に、ふたを開けたりボトルの中および投入口へ指、スプーン、はしなど、調理材料以外を入れない

けがの原因になります。

禁止

ミキサーの豆乳&ファイバーフィルターで氷を粉砕しない

フィルターが割れて、ケガの原因になります。

⚠警告

分解禁止

改造・分解・修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったりしない また、重い物を載せたり、挟み込んだりしない

コードが破損し、火災・感電の原因になります。

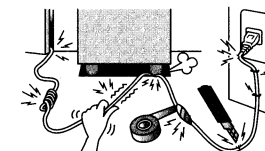
水かけ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

使用禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

100V以外禁止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

安全上のご注意（つづく）

⚠注意

接触禁止

カッターは鋭利なので直接手を触れない

けがの原因になります。

禁止

不安定なところでは使用しない

けがの原因になります。

使用禁止

禁止

運転中に移動させない

けがの原因になります。

禁止

運転中にボトル、ふたの取り付け、取りはずしは行わない

けがの原因になります。

禁止

40℃以上の熱い材料はボトルに入れない

ふきこぼれによるやけどや、ボトル割れによるけがの原因になります。

プラグを抜く

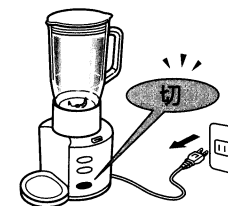
部品の取り付け、取りはずしおよびお手入れするときはスイッチを切り、電源プラグを抜く

けがの原因になります。

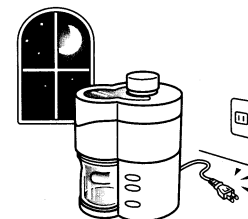
⚠注意

スイッチを切る

スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする

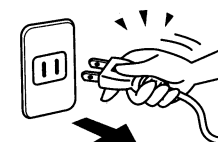
けがの原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

プラグを持つ

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

感電やショートして発火することがあります。

禁止

保護スイッチを細い棒などで押さない

スイッチが入ったままのときに回転部が回転し、けがをする原因になります。

各部のなまえ

●お使いになる前に本体以外の各部品を洗います。

付属品

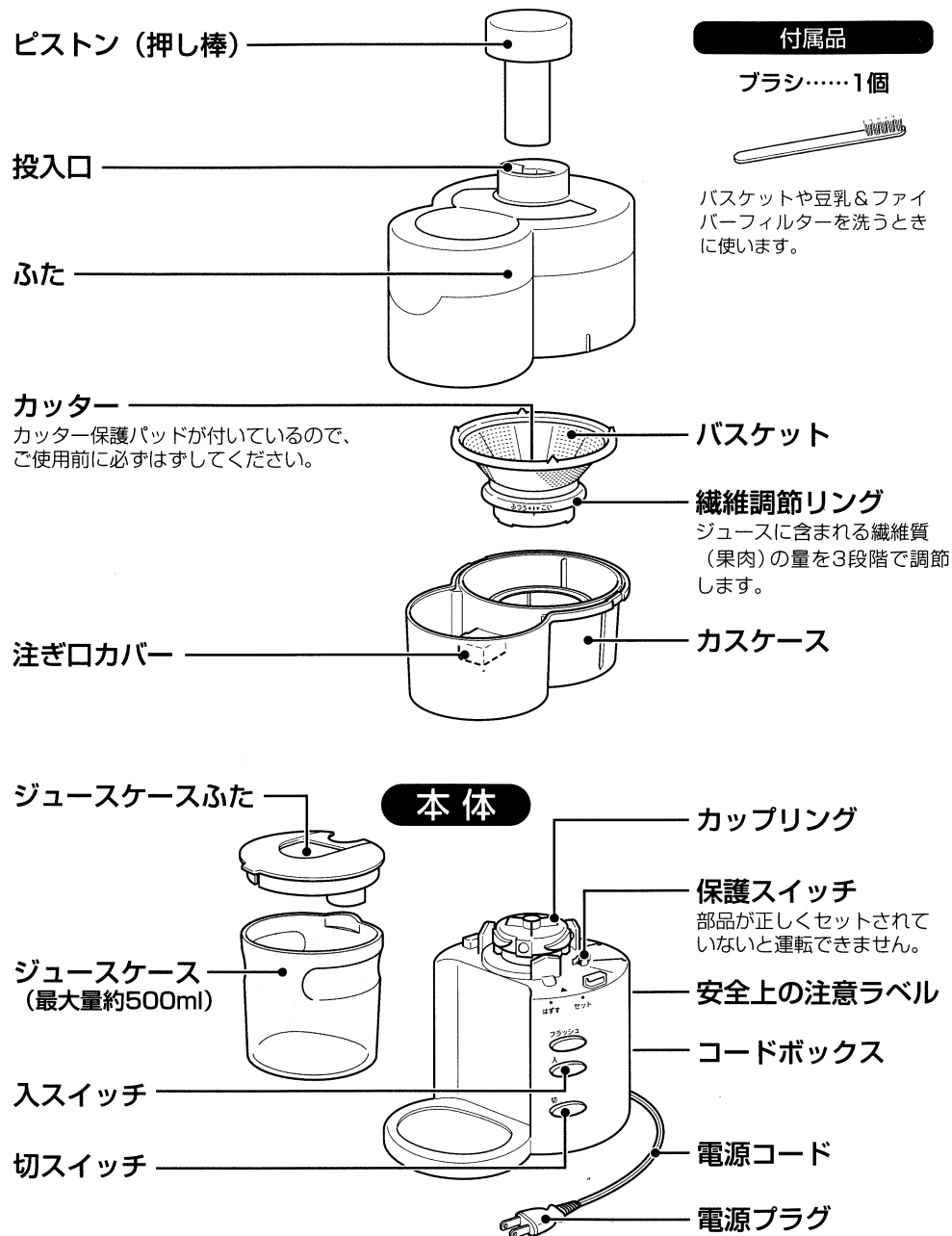
ブラシ……1個

バスケットや豆乳＆ファイバーフィルターを洗うときに使います。

本体

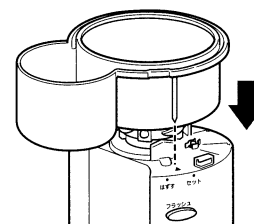
組み立てかた はずしかた

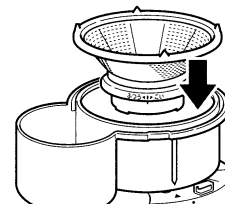
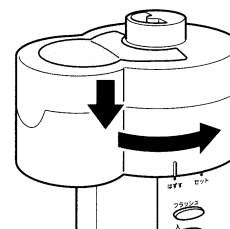
注意

カッターは鋭利なので直接手を触れない

接触禁止 けがの原因になります。

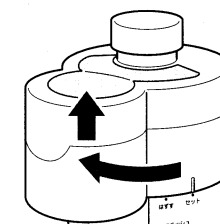
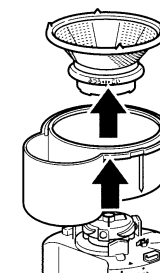
組み立てかた

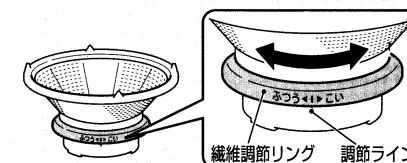
1 カスケースを本体にセットする

本体▲マークとカスケースの合わせライン‖を合わせ、カスケースを本体にのせます。

2 バスケットを本体にセットする

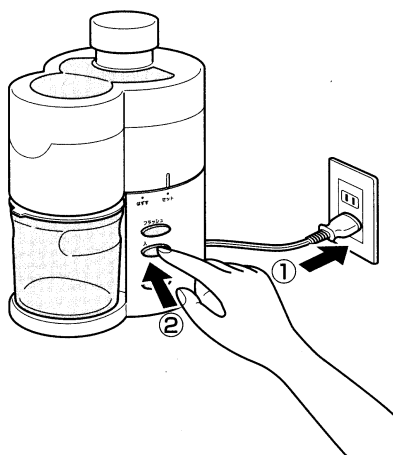
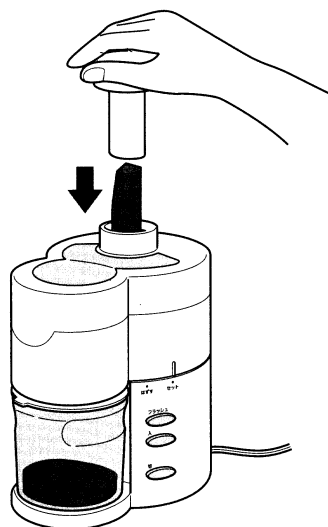
ジュースの繊維質（果肉）の量をお好みに合わせて変えたいときはバスケットをセットする前に、調節しておきます。
（繊維調節リングの合わせかた参照）

3 ふたをのせ、矢印の方向へ回転させてはめる

はずしかた

1 ふたを矢印の方向へ回転させてはずす

必ずバスケットの回転が停止していることを確かめてからはずします。

2 バスケットと、カスケースを上に引き上げてはずす

繊維調節リングの合わせかた

繊維調節リングを左右に回転させ、調節ラインをお好みの位置に合わせて、繊維質（果肉）の量を選びます。

使いかた

準備	ふたをはめたジュースケースを本体にセットする 材料を準備する（→12ページ） スイッチが入っていないことを確認する

1 電源プラグを差し込み、スイッチを入れる

2 材料を投入口に入れ、ピストンでゆっくり最後まで押し込む

●ピストンは軽く押します。強く押すと振動が大きくなることがあります。

材料の入れかた

●にんじんなど、かたい材料や葉菜類は少量ずつ投入してください。

異常音や振動が大きいとき

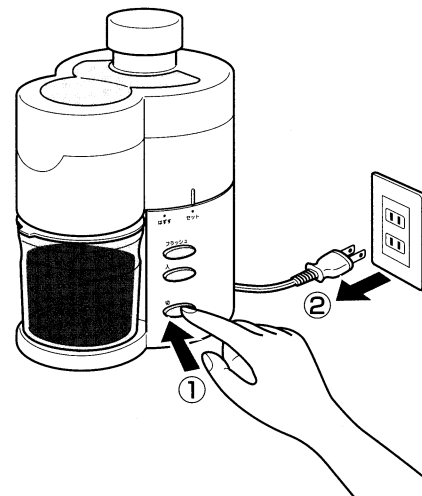
●スイッチを切り、バスケットの回転が止まってから絞りカスを捨て、バスケットとカスケースを洗ってから使ってください。

⚠警告

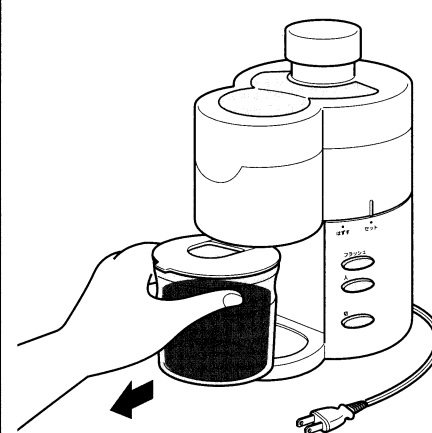
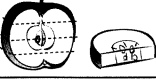
接触禁止

カッターは鋭利なので直接手を触れない

けがの原因になります。

3 ジュースができたら スイッチを切り、電源プラグを抜く

続けてジュースを作るとき

●絞ったジュースを他の容器に移し、カスケースのカスを捨てたのち、再び組み立てて使用します。（ふたをはずすときは、スイッチを切り、バスケットの回転が停止していることを確認してください）

4 ジュースケースをはずす

使用中に運転が止まったとき

●カスケースがいっぱいのまま運転したり、ピストンを強く押しすぎたりすると過負荷保護装置が働いて運転が止まります。

運転が止まったときは

①スイッチを切る。
②カスケース内の絞りカスを捨てる。
③カスケースとバスケットを洗い、再び組み立てて、使用する。

このときピストンは軽く押してください。

（過負荷保護装置はカスケースをはずすことでリセットされます）

材料の準備

材料	1回に投入口に入る分量	下ごしらえ
りんご	1／8〜1／10切	へたを取り、投入口に入る大きさに切る。
にんじん	1／4〜1／6切	汚れを洗い落としてから へたを取り、投入口に入る大きさに切る。
みかん	1／2〜1／4切	皮をむいて、投入口に入る大きさに割る。
葉菜類（ほうれん草、キャベツなど）	丸めて投入口に入る大きさ	汚れを洗い落としてから 根のかたいところや、芯などを取り除き、丸める。

調理のポイント

おいしいジュースを飲むためには

- 新鮮な材料を使います。
- 絞ったジュースは早めに飲みましょう。
- りんごなど変色しやすい材料は、食塩水につけておくと、きれいなジュースが絞れます。

ミックスジュースを作るとき

にんじんやキャベツなど、繊維質の多いものを最後に絞ります。
（最初に絞るとバスケットが目づまりすることがあります）

水分の少ない材料を絞るとき

ジュースケースの最大目盛まで絞れない場合があります。
カスケースが絞りカスでいっぱいになると、運転中のバスケット内をカスが回り始めます。この場合はスイッチを切り、カスケースのカスを捨てた後、再び組み立てて絞ります。

かたい種やへたがある材料を絞るとき

かき、びわ、桃などのかたい種やへたは、取り除いてから絞ります。

絞れない材料

- **粘りけの強いもの**
  やまいも、じねんじょ、バナナ、とろろいもなど

- **水分の出にくいもの**
  キウイ、もも、いちご、パイナップルやよもぎなどの薬草類
  →ミキサーをお使いください。

- **繊維の多いもの**
  しょうが、ごぼうなど
  ※異常振動や故障の原因になります。

- **小さな種が多いもの**
  スイカ、ざくろなど

メニュー例

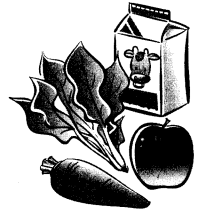
（1カップ：200ml）

グリーンミルク

材料（2人分）

ほうれん草 …………2かぶ
にんじん ………………1本
りんご …………………1個
牛乳 …………1/2カップ

作りかた

1. ほうれん草は丸め、にんじんとりんごはへたを取り、投入口に入る大きさに切る。
2. りんご、ほうれん草、にんじんの順にジューサーにかける。
3. 絞ったジュースと牛乳を混ぜる。

便秘、貧血、冷え症に効果を発揮します。
ほうれん草はアクが強いので、一度にたくさん入れないように注意しましょう。

にんじんジュース

材料（2人分）

にんじん……………1 1/2本
りんご………………1 1/2個
ハチミツ……（お好みで）少々

作りかた

1. にんじんとりんごはへたを取り、投入口に入る大きさに切る。
2. りんご、にんじんの順にジューサーにかける。
3. 絞ったジュースにお好みでハチミツを加える。

にんじんに含まれるビタミンAが、かぜの予防に効果を発揮します。

レタス・りんごジュース

材料（2人分）

レタス ………………葉5枚
りんご …………………1個
キャベツ …………葉大2枚
みかん …………………1個
ハチミツ……（お好みで）少々

作りかた

1. レタスとキャベツは丸め、りんごはへたを取って投入口に入る大きさに切り、みかんは皮をむいて房に分ける。
2. みかん、りんご、レタス、キャベツの順にジューサーにかける。
3. 絞ったジュースにお好みでハチミツを加える。

新陳代謝を高め、高血圧、糖尿病などの生活習慣病予防に効果があります。

ジューサー

各部のなまえ

●お使いになる前に本体以外の各部品を洗います。

上ぶた
注ぎぶたに重ねて右に回し、注ぎ口をしめます。

しめるとき　あけるとき

合わせマーク

注ぎ口

注ぎぶた

投入口

ボトル

最大目盛（約700ml）
この目盛以下でご使用ください。

目盛（約500ml）

目盛（約300ml）

パッキン

カッター

ボトルサポート

豆乳＆ファイバーフィルター

フィルター

パッキン

付属品

計量カップ……1個

大豆を計るときに使います。

本 体

カップリング

保護スイッチ
部品が正しくセットされていないと運転できません。

フラッシュスイッチ
押している間だけ運転します。

安全上の注意ラベル

入スイッチ

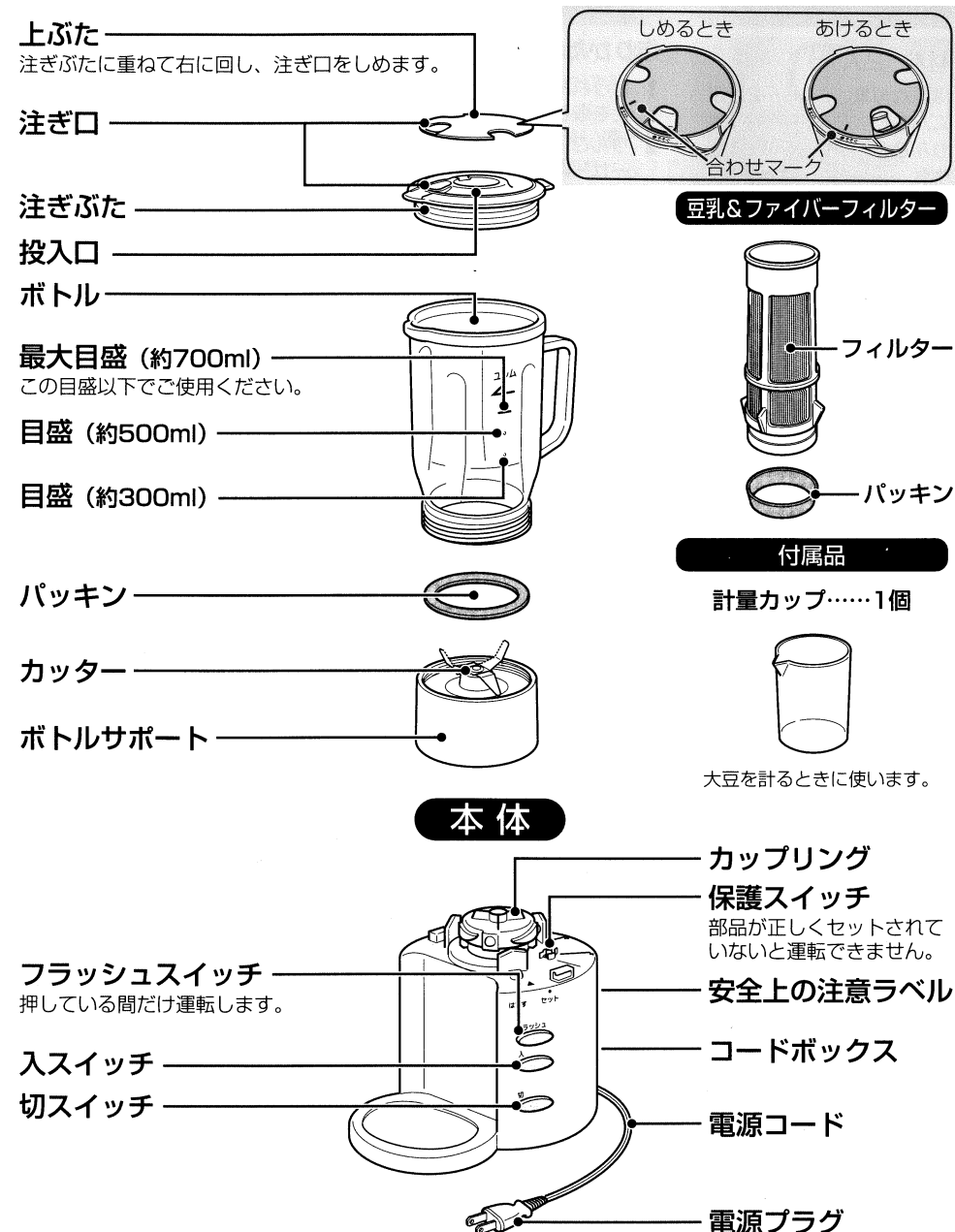
コードボックス

切スイッチ

電源コード

電源プラグ

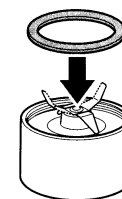
組み立てかた はずしかた

⚠注意

カッターは鋭利なので直接手を触れない

接触禁止　けがの原因になります。

組み立てかた

1 ボトルサポートにパッキンをはめる

みぞにしっかりはめます。

2 ボトルサポートにボトルを取り付ける

ボトルサポートを手で押さえ、ボトルを反時計回りに回してしっかりしめます。

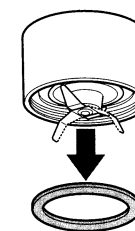
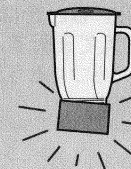
はずしかた

1 ボトルをボトルサポートからはずす

ボトルサポートを手で押さえ、ボトルを時計回りに回して、はずします。

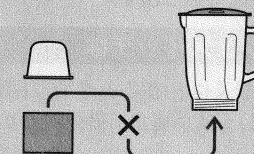
2 パッキンをはずす

ボトルサポートを逆さにして、パッキンをはずします。パッキンがはずれにくいときには、竹ぐしなどの先が細く長いもので、はずします。

お願い

傾いて取り付けていないか確認する

水もれの原因になります。

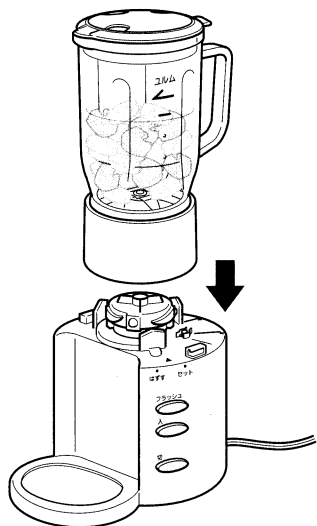
ボトル（ミキサー用）にミル用ボトルサポートを取り付けない

故障の原因になります。

ミキサー

使いかた

しばらく使わないときは、ボトルの中でゴムの臭いがすることがありますが、害はありません

準備
- ボトルをボトルサポートにセットしておく（→15ページ）
- 材料を準備する（→18ページ）
- スイッチが入っていないことを確認する

1 ボトルに材料を入れ、ふたをして本体にセットする

- 上ぶたと注ぎぶたを閉めます。注ぎ口もしめておきます。
- ボトルは傾きの無いようにセットします。

2 電源プラグを差し込み、スイッチを入れる

- 約30～60秒の運転時間で仕上がりますが、食品の状態を見ながら時間を加減してください。

材料の入れかた

- 分量は材料の準備およびメニュー例を参考にし、最大目盛（700ml）以下でご使用ください。
- 氷以外の材料を使うときは、必ず水や牛乳などの液体といっしょに入れてください。（故障の原因になります）

フラッシュスイッチは

- ちょっとかくはんするときや「回転・停止」をくり返して使う場合に効果的です。

異常音や振動が大きいとき

- スイッチを切り、カッターの回転が止まってから材料を減らします。

お願い

かき氷のかくはんや、フラッシュスイッチを使用するときは、必ずふたの部分を手で押さえて運転する

ボトルがぐらつくとうまくかくはんできないことがあります。

警告

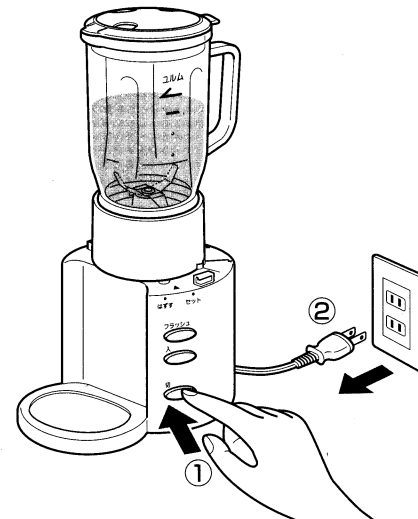
カッターや、回転部を露出したままで運転しない

けがの原因になります。

禁止

3 スイッチを切り、電源プラグを抜く

4 調理した材料を取り出す

- カッターの回転が止まったことを確認した後、本体から取りはずします。
- かき氷を取り出すときは、柄の長いスプーンなどでまわりから、かき出します。

続けて調理するとき

- 4分連続して運転したときは、いったん2分以上休ませます。（休ませずに連続運転すると、故障の原因になります）
- かき氷を作るときは1回ごとに水洗いし、カッターまわりの氷をすべて取り除きます。（カッターまわりに氷が残っていると、うまくかくはんできません）

使用中に運転が止まったとき

- 材料が大きすぎたり、多すぎたり、材料の粘り気が強いと本体に内蔵させた過負荷保護装置が働いて止まります。

運転が止まったときは

①スイッチを切る。
②ボトルを本体からはずす。
③ボトル内の材料が大きいときは小さく切りなおし、多いときは材料を減らし、材料の粘気が強いときは液体を加えて再び使用する。
（過負荷保護装置は、本体からボトルをはずすことでリセットされます）

材料の準備

⚠注意

40℃以上の熱い材料はボトルに入れない
ふきこぼれによるやけどや、ボトル割れによるけがの原因になります。

禁止

材料	1回に投入口に入る分量		下ごしらえ
	材料の最大量（目安量）	加える液体の目安	
りんご	250g（中1個）	450ml	皮と芯を取り 2〜3cm角に切る。
バナナ	200g（2本）	500ml	皮をむき2〜3cmの 長さに切る。
みかん	350g（4個）	350ml	皮をむき 4〜6つ割りにする。
にんじん	200g（中1本）	500ml	皮をむき 1〜2cm角に切る。
パイナップル	200g （中1／6個）	300ml	皮と芯を取り 2〜3cm角に切る。
氷	200g （2.5cm角の氷15個）	――	製氷皿で2.5cm角 以下の氷を作る。

調理のポイント

かたい材料（にんじん、ゴボウなど）をくだくときは

- 材料を小さく（1〜2cm）切り、水またはだし汁などを加えて調理します。

材料を入れる順番について

- ①液体
  ②水分を含む柔らかいもの
  ③かたいもの
  の順に入れます。

お願い

材料は最大目盛以上入れない
1回に調理できる最大量を参考にし、最大目盛以下でご使用ください。

絞れない材料

- **粘りけの強いもの**
  じねんじょ、つくねいも、とろろいも、ペットフード、ゆでたじゃがいもなど
- **肉、魚など**
- **かたいもの**
  乾燥大豆、穀類など
- **食品以外のもの**
  接着用のり、紙など
- **市販の氷**
  大きくてかたい氷、溶けかけていたり、すでに細かくなっている氷など

メニュー例

（1カップ：200ml、大さじ1：15ml）

バナナミルクセーキ

材料（2人分）
- バナナ ……1本
- 卵黄 ……2個分
- 牛乳 ……2カップ
- 砂糖 ……大さじ2
- 角氷 ……3個

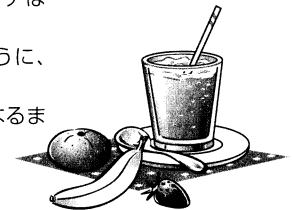
作りかた

1. バナナは皮をむき、2〜3cmの長さに切る。
2. 牛乳、卵黄、砂糖、バナナ、角氷の順に入れてセットし、約1分間運転する。

フルーツスムージー

材料（2人分）
- いちご……6粒（75g）
- バナナ ……1本
- オレンジジュース 1カップ

作りかた

1. いちごはへたをとって4等分に、バナナは皮をむき1〜2cmに切る。
2. **1**のフルーツを1つに固まらないように、平らにのして凍らせる。*1
3. **2**とオレンジジュースをなめらかになるまで約2分間運転する。*2

＊1：凍らせたフルーツが1つに固まってしまった場合は、再度切り分けてお使いください。
＊2：ミキサーが空回りする場合は、スプーンなどで材料の固まりをほぐしてください。

コーンクリームスープ

材料（2人分）
- スイートコーン …約200g（缶詰1/2缶 汁ごと）
- 牛乳 ……1カップ
- 小麦粉 ……大さじ1
- バター ……大さじ1
- 生クリーム ……1/4カップ
- 固形スープの素 ……1/4コ
- 塩、こしょう ……適宜

作りかた

1. バターをクリーム状に練り、小麦粉を加えてさらに練りまぜておく。
2. ボトルに牛乳の半量とスイートコーンを汁ごと入れてセットし、約2分間運転する。
3. **1**をなべに移し、残りの牛乳と固形スープの素を加えて火にかけ、**2**を加えて塩・こしょうで味を整え、仕上げに生クリームを加える。

使いかた（豆乳&ファイバーフィルターを使うとき）

準備
ボトルをボトルサポートにセットしておく（→15ページ）
材料を準備する（→22ページ）
スイッチが入っていないことを確認する

1 豆乳&ファイバーフィルターをセットし、注ぎぶたをしめる

2 材料を入れ、上ぶたをして、本体にセットする

- 投入口から材料を入れます。
- 上ぶたを重ねて右に回し、注ぎ口をしめます。

お願い

- **豆乳&ファイバーフィルターを無理に押し込まない**
  破損の原因になります。
- **豆乳&ファイバーフィルターとふたの間にすき間ができないようにセットする**
  すき間があると食品カスが、もれます。

材料の入れかた

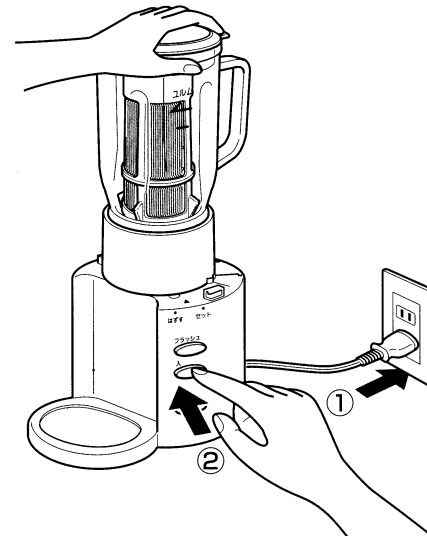
- 分量は材料の準備およびメニュー例にある分量を守ってください。

異常音や振動が大きいとき

- スイッチを切り、カッターの回転が止まってから材料を減らします。

⚠警告

運転中に、ふたを開けたりボトルの中および投入口へ指、スプーン、はしなど、調理材料以外を入れない
接触禁止　けがの原因になります。

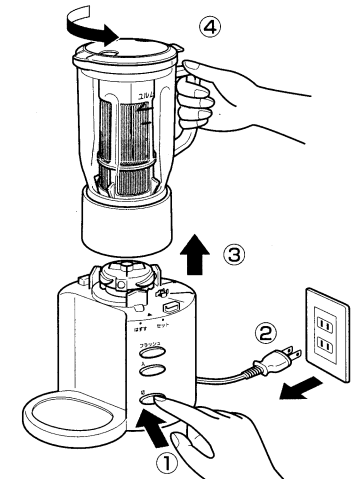
3 電源プラグを差し込み、スイッチを入れて調理する

- 調理中は、ふたをおさえます。

続けて調理するとき

- 4分連続して運転したときは、いったん2分以上休ませます。
  （休ませずに連続運転すると、故障の原因になります）

お願い

運転中はふたを手で押さえる
ふたが持ち上がって調理物があふれることがあります。

4 スイッチを切り、電源プラグを抜いて、調理した材料を注ぎ口から取り出す

- カッターの回転が止まったことを確認した後、本体から取りはずします。
- 上ぶたを反時計回りにまわし、注ぎ口をあけます。
- 上ぶたを押さえて注ぎます。

使用中に運転が止まったとき

- 材料が多すぎたり、材料の粘り気が強いと本体に内蔵させた過負荷保護装置が働いて止まります。

運転が止まったときは
①スイッチを切る。
②ボトルを本体からはずす。
③ボトル内の材料が多いときは材料を減らし、材料の水分が少ないときは液体を加えて再び使用する。
（過負荷保護装置は、本体からボトルをはずすことでリセットされます）

材料の準備

⚠注意

禁 止

40℃以上の熱い材料はボトルに入れない

ふきこぼれによるやけどや、ボトル割れによるけがの原因になります。

接触禁止

カッターは鋭利なので直接手を触れない

けがの原因になります。

材料	1回に調理できる分量		下ごしらえ
	材料の最大量（目安量）	加える液体の目安	
水で戻した大豆	付属のカップ1杯分（約70g）	500ml	乾燥大豆を洗って、3倍量の水（分量外）に8時間以上浸して水気を切る。（冬場は長めに浸す）
ぶどう	約120g	—	ぶどうの実を房からはずし、水洗いする。
お茶の葉	約20g	500ml	—

調理のポイント

材料と液体の量を守ってください

お願い

材料は最大目盛以上入れない

材料が多いとうまくかくはんできないことがあります。

1回の運転で調理できる分量は、付属のカップ1杯分です。分量を守ってください。

絞れない材料

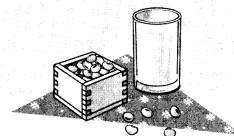
- **粘りけの強いもの**
  じねんじょ、つくねいも、とろろいも、ペットフード、ゆでたじゃがいも、など
- **生野菜、肉、魚など**
- **かたいもの**
  乾燥大豆、穀類など
- **食品以外のもの**
  接着用のり、紙など
- **市販の氷**
  大きくてかたい氷、溶けかけていたり、すでに細かくなっている氷など
- **水分量の少ないもの**
  水分を加えるか水分量の多いものといっしょに絞ってください。

メニュー例

（1カップ：200ml、大さじ1：15ml）

豆乳

材料（2人分）

乾燥大豆 ……………100g
水 …………………500ml

作りかた

1. 大豆をよく洗い、3倍量の水（分量外）に8時間以上浸してもどし、水気を切る。
2. ボトルに水500mlを入れる。
3. 付属のカップ1杯分の**1**を投入口から入れて、約20秒運転する。
4. **3**を2回行い、最後は約40秒運転し、鍋に豆乳を入れる。（豆乳を注いだ後に再度数秒間運転すると、さらにしぼることができます。）
5. 鍋を火にかけて沸とう後、焦げつかないようにかき混ぜながら弱火でさらに約5分煮る。

お願い **豆乳は必ず火を通す**
十分に火を通さないまま飲むと、下痢などの原因になります。

のどごしを良くしたい場合は、市販のこしあみやペーパーフィルターなどをお使いください。
フィルターの中に残ったおからは、別な料理で楽しめます。

卯の花

材料

おから ……………………………約100g
（1回分の豆乳を作ったときに出る量）
油揚げ（油ぬきし、2～3mm幅に切る）…1枚
干ししいたけ（水で戻し、細切り）………1枚
にんじん（細切り）…………………………30g
長ねぎ（3mmの小口切り）……………2/3本
A［しいたけのもどし汁+だし ………1カップ
　 砂糖/しょう油/みりん …………各大さじ1
サラダ油……………………………………大さじ1

作りかた

1. 鍋に油を入れて熱し、にんじん・油揚げ・しいたけを炒める。
2. **1**に油が回ったら、Aとおからを加えて中火で混ぜながら、煮汁が無くなるまで煮る。
3. 最後に長ねぎを加え、しんなりしたら火を止める。

ぶどうジュース

材料（2人分）

ぶどう（皮付きのまま）………1房（約350g）
（巨峰、レッドグローブ、マスカットなど果汁の多いもの）

作りかた

1. ぶどうを房からはずし、水洗いする。
2. 投入口から3回程度に分けて入れ、2回目までは約10秒ずつ運転する。
3. 3回目に入れたあと、約20秒運転する。

お茶

材料

緑茶葉……………………………………約20g
水 ………………………………………約500ml

作りかた

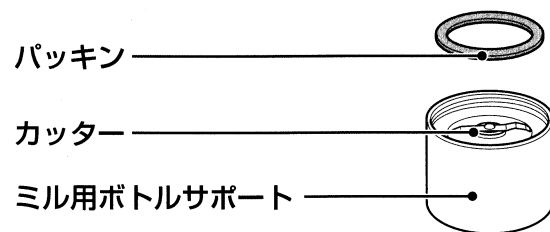
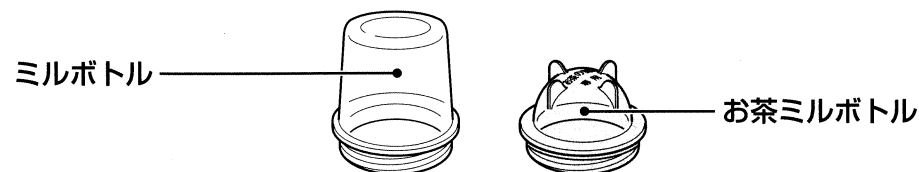
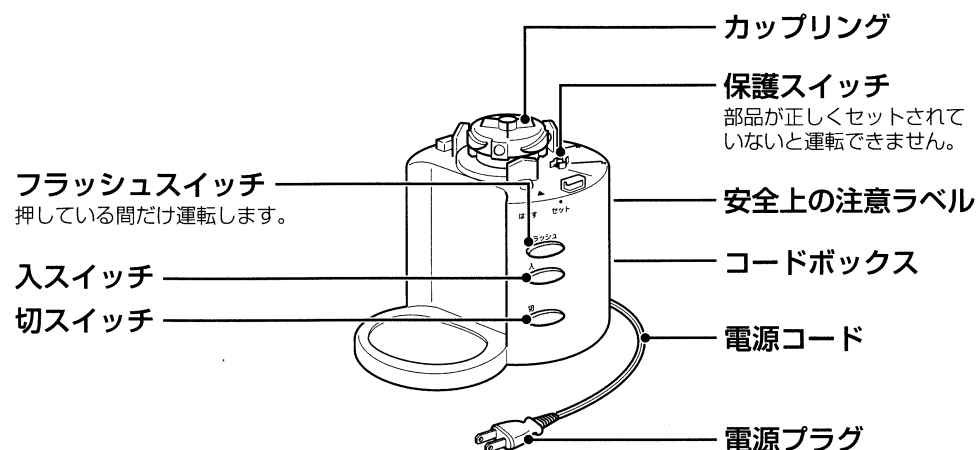
1. ボトルに水を500ml入れる。
2. 投入口から緑茶葉を入れる。
3. 約10秒運転する。

各部のなまえ

●お使いになる前に本体以外の各部品を洗います。

本 体

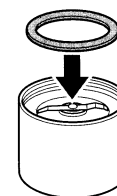
組み立てかた はずしかた

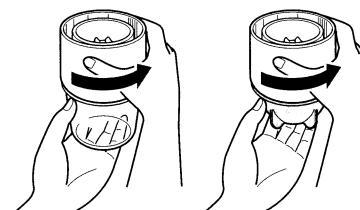
⚠注意

接触禁止

カッターは鋭利なので直接手を触れない
けがの原因になります。

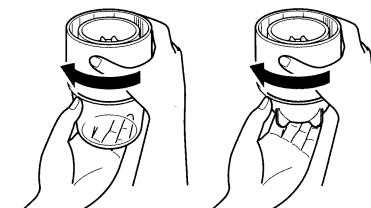
組み立てかた

1 ミル用ボトルサポートにパッキンをはめる

パッキンは指で押さえつけながら、みぞにしっかりはめます。

2 ミルボトルまたはお茶ミルボトルにミル用ボトルサポートを取り付ける

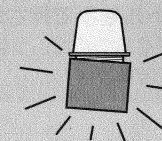
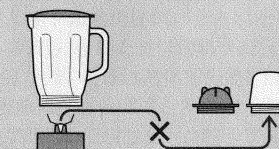
ミルボトルまたはお茶ミルボトルを手で押さえ、ミル用ボトルサポートを反時計回りに回して、しっかりしめます。

はずしかた

1 ミル用ボトルサポートをミルボトルまたはお茶ミルボトルからはずす

ミルボトルまたはお茶ミルボトルを手で押さえ、ミル用ボトルサポートを時計回りに回して、はずします。

2 パッキンをはずす

竹ぐしなどの先が細く、長いものではずします。

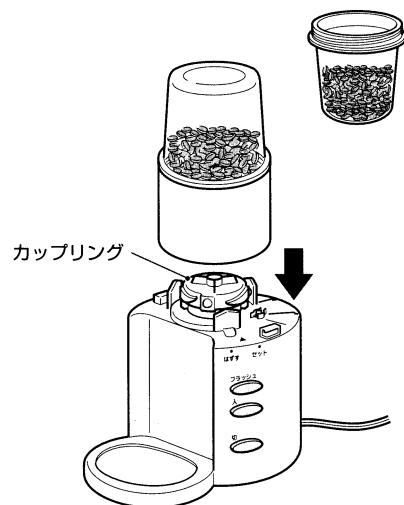
お願い

傾いて取り付けていないか確認する
水もれの原因になります。

ミルボトルまたはお茶ミルボトルにボトルサポート（ミキサー用）を取り付けない
カッターが欠ける原因になります。

使いかた

準備	材料を準備する（→30ページ） スイッチが入っていないことを確認する

1 ミルボトルに材料を入れ、ミル用ボトルサポートをしめ、本体にセットする

●ミル用ボトルサポートはしっかりしめます。
●ボトルは傾きの無いようにセットします。

2 電源プラグを差し込み、ミルボトルを手で押さえながらスイッチを入れる

●約20〜60秒の運転時間で仕上がります。
食品の状態を見ながら時間を加減してください。

ドライメニュー(粉砕)を作るとき

●ボトルの水気をしっかり取っておきます。

材料の入れかた

●記載メニューを参考に1回に調理できる最大量を超えないでください。

異常音や振動が大きいとき

●スイッチを切り、カッターの回転が止まってから材料を減らします。

お願い

●運転中にボトルがぐらつかないよう、ミルボトルを手で押さえて運転する
ボトルがぐらつくと、うまく調理できないことがあります。

警告

カッターは鋭利なので直接手を触れない
けがの原因になります。
禁止

3 スイッチを切り、電源プラグを抜く

4 調理した材料を取り出す

●カッターの回転が止まったことを確認した後、本体から取りはずします。
●乾物の粉砕後はカッターが熱くなっているので、直接手を触れないでください。

続けて調理するとき

●1回の運転は1分以内とし、続けて使うときはいったん2分以上休ませます。
（休ませずに連続運転すると、故障の原因になります）

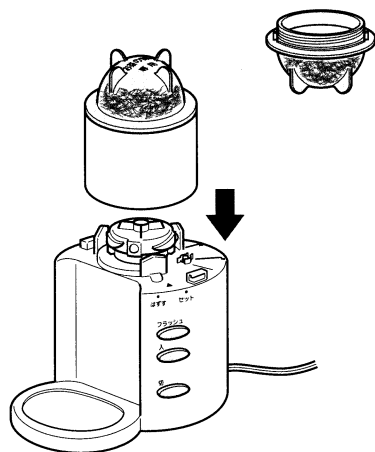
使用中に運転が止まったとき

●材料が大きすぎたり、多すぎたり、粘り気が強いと過負荷保護装置が働いて止まります。

運転が止まったときは
①スイッチを切る。
②ミルボトルを本体からはずす。
③ミルボトル内の材料が大きいときは小さく切りなおし、多いときは材料を減らし、材料の粘り気が強いときは液体を加えて再び使用する。
（過負荷保護装置は、本体からミルボトルをはずすことでリセットされます）

使いかた

準備
材料を準備する（→31ページ）
スイッチが入っていないことを確認する

1 お茶ミルボトルに材料を入れ、ミル用ボトルサポートをしめ、本体にセットする

- ミル用ボトルサポートはしっかりしめます。
- ボトルは傾きの無いようにセットします。

2 電源プラグを差し込み、ミルボトルを手で押さえながらスイッチを入れる

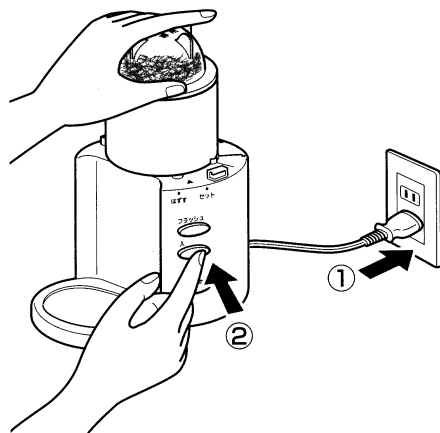
- 約15〜60秒の運転時間で仕上がります。
  食品の状態を見ながら時間を加減してください。

材料の入れかた

- 記載メニューを参考に1回に調理できる最大量を超えないでください。

異常音や振動が大きいとき

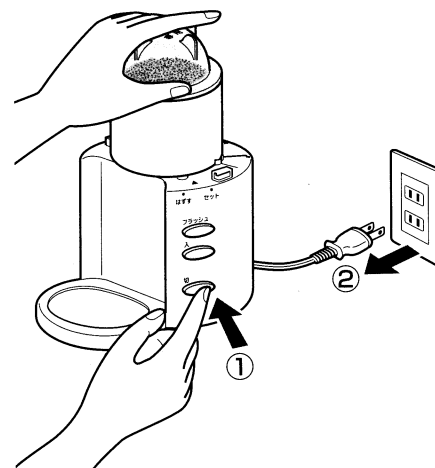
- スイッチを切り、カッターの回転が止まってから材料を減らします。

お願い

- **運転中にボトルがぐらつかないよう、お茶ミルボトルを手で押さえて運転する**
  ぐらつくと、うまく調理できないことがあります。

⚠警告

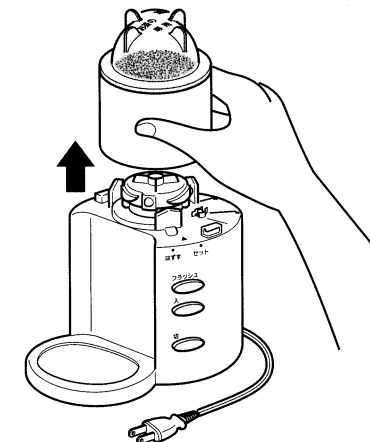
禁止

カッターや、回転部を露出したままで運転しない
けがの原因になります。

3 スイッチを切り、電源プラグを抜く

4 調理した材料を取り出す

- カッターの回転が止まったことを確認した後、本体から取りはずします。
- 粉砕直後はカッターが熱くなっているので、直接手を触れないでください。

続けて調理するとき

- 1回の運転は1分以内とし、続けて使うときはいったん2分以上休ませます。
  （休ませずに連続運転すると、故障の原因になります）

材料の準備/メニュー例 1回にできる最大量以下で使用

（1カップ：200ml、大さじ1：15ml、小さじ1：5ml）

ミル／ドライメニュー

材料	1回にできる最大量	下ごしらえ	運転時間の目安	利用例
煮干し	30g	頭と腹ワタを取り除き小さくちぎる。	50秒	だし汁・ふりかけ お好み焼き
コーヒー豆	50g	――――	30秒	コーヒー
けずりぶし	6g	削ってあるものを準備	20秒	だし汁・ふりかけ お好み焼き
焼きのり	1枚	2～3cm角に切る。	20秒	ふりかけ・お茶漬け
ごま	大さじ3（約25g）	よく煎った後冷ます。	15秒	ごまあえ
大豆	50g	よく煎った後冷ます。	50秒	きな粉

ミル／ウェットメニュー

材料	材料（1回にできる最大量）	下ごしらえ	運転時間の目安
フレンチドレッシング	サラダ油……1/2カップ 酢……1/4カップ 塩……小さじ1/2 こしょう……少々	――――	15秒
ごまだれ	白ごま……大さじ4 しょうゆ……大さじ1 1/2 砂糖……大さじ1 みりん……大さじ1 だし汁……大さじ4	――――	20秒
アップルソース	りんご……中1/2個 水（煮るときに使用）……1/2カップ 砂糖（お好みで）……大さじ1 レモン汁……小さじ1	リンゴは皮をむき、芯を取っていちょう切りにし、柔らかく煮て冷ましておく。	15秒
トマト風味のポテトスープ（離乳食）	じゃがいも……小1個（約70g） 牛乳……1/4カップ バター……小さじ1 無塩トマトジュース……大さじ2	じゃがいもは皮をむき、1～2cm角に切ってゆで、バターをのせて溶かし冷ましておく。	15秒
かぼちゃのマッシュ（離乳食）	かぼちゃ……50g 生クリーム……1/4カップ	かぼちゃは厚めに皮をむいて種を取り、1～2cm角に切って蒸し、冷ましておく。	20秒

⚠注意

禁止

40℃以上の熱い材料はボトルに入れない
ふきこぼれによるやけどや、ボトル割れによるけがの原因になります。

お茶ミル

材料		1回にできる最大量	粉砕時間の目安
緑茶	煎茶・玉露	20g	60秒
	ほうじ茶・番茶	15g	60秒
紅茶	ダージリン、ウバ、キーマンなど	15g	50秒
	アールグレイなど、乾燥茶葉以外の材料を加えたフレーバードティーは使用しないこと		

お茶の葉2.5gで小さじ約1杯分の粉末茶ができます。

粉末茶の利用例

グリーンティー

お湯……200ml
粉末茶……小さじ1

1.湯飲みにお湯を注ぎ粉末茶を入れてよく混ぜる。

冷水を使用すると、おいしい冷茶が楽しめます。

お茶ミルク

牛乳……200ml
粉末茶……小さじ2
ガムシロップ……お好みで

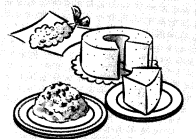
1.コップに牛乳を注ぎ、粉末茶とお好みでガムシロップを加えてよく混ぜる。

お茶もち

切りもち……2切れ
きな粉……大さじ2
粉末茶……小さじ2
砂糖……大さじ1

1.切りもちは焼いた後、サッとお湯を通し、やわらかくしておく。
2.きな粉・粉末茶・砂糖を混ぜ、おもちにかける。

その他

天ぷらのころもやチャーハンなどの料理に混ぜたり、クッキーやケーキの生地などのお菓子に混ぜる。

お願い

●**材料の分量を守る**
記載メニュー例の最大量以上は入れないでください。

●**ミルでドライメニューを作るときは**
湿っている材料はよく乾燥させてから調理してください。

●**ミルでウェットメニューを作るときは**
空回りするときは液体を少量加えてください。

●**お茶の葉は**
乾燥しているものを使います。
茎は取り除いて粉砕します。（茎が混ざっているとうまく粉砕できないことがあります）

調理できない材料

●**非常にかたいもの**
かつおぶし、うこんなどの漢方薬類など

●**生野菜、肉、魚など**

●**食品以外のもの**
接着用のり、紙など

●**お茶ミルではお茶の葉以外の材料は調理できません**

お手入れのしかた

⚠注意

カッターは鋭利なので直接手を触れない

接触禁止 けがの原因になります。

■樹脂部分の変色について

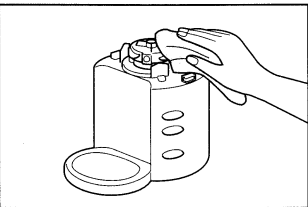
にんじん・葉菜類・お茶などを調理すると、ふた・カスケースなどの樹脂部品に色素が付着し変色することがありますが使用上は差し支えありません。
付着した色素は水洗いしても完全には取れませんが、乾くとより落ちにくくなるので使用後は早めに水洗いしてください。

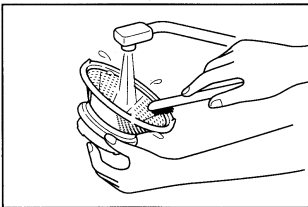
お願い

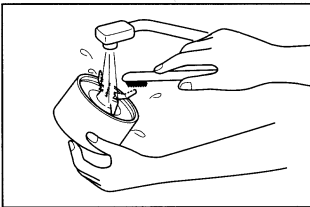
- **部品は使用のたびに洗う**
- **樹脂部分を食器洗い乾燥機や食器乾燥器で洗浄したり乾燥させない また煮沸消毒しない**
  樹脂部分が熱により変形する原因となります。
- **漂白剤を使用しない**
  変質や腐食による破損の原因となります。
- **ボトルは金属タワシ、みがき粉では洗わない**
  ボトルに傷がつき、ボトルの割れによるけがの原因となります。

本体

からぶきまたは水を含ませたふきんでふく

- ベンジンなどでふくと、ひび割れや変形の原因となります。

バスケット

網目のうらとおもてを、ブラシで流し洗いする

カッター

手を触れないように、ブラシを使って流し洗いする

その他の部品（各種ボトル、ふた、パッキンなど）

やわらかいスポンジで洗う

カスケースの注ぎ口カバーははずれます。汚れが気になるときは、取りはずして洗ってください。

ファイバーフィルター

パッキンをはずして、網目のうらとおもてをブラシで流し洗いする

●収納の際には水気をしっかり取ってから組み立てて、しまってください。

組み立てかた/はずしかた：ジューサー（→9ページ） ミキサー（→15ページ） ミル・お茶ミル（→25ページ）

修理サービスを依頼する前に

ご使用中に異常が生じたときは、スイッチを切って次の点をお調べください。

	こんなとき	点検	直しかた	参照ページ
	スイッチが入らない	本体に正しく部品がセットされていますか。	正しく部品をセットする。	9,16,20,26,28
ジューサー	途中で運転が止まった	カスケース内の絞りカスがいっぱいになっていませんか。	カスを捨て、部品をよく洗ってから再びセットする。	9,11
	振動音が大きい または、ジュースが絞れなくなる	カスケース内やバスケットにカスが多く付着していませんか。	カスを捨て、部品をよく洗ってから再びセットする。	9
		材料を投入口にたくさん入れすぎていませんか。	材料を減らす	12
		ピストンを強く押していませんか。	ピストンをゆっくり押す。	10
	ジュースにカスが多く混ざる	カスケースから注ぎ口カバーがはずれていませんか。	カスケースに注ぎ口カバーを取り付ける。	8
ミキサー	途中で運転が止まった	材料が多く入っていませんか。	ボトル内の材料を一度すべて取り出し、減らした材料を入れて再びセットする。	17,18
		材料が大きくありませんか。	小さくした材料を使用する。	18
	水もれがする	パッキンが正しく入れてありますか。	正しく部品をセットする。	15
		ボトルがボトルサポートに正しく取り付けてありますか。		
	空回りする	氷が多く入っていませんか。	材料を減らす。	18
	本体より油焼けのようなにおいがする	材料が多く入っていませんか。	材料を減らす。	18
		連続4分以上運転していませんか。	しばらく休ませる。	17
		粘り気の強い材料を使っていませんか。	粘り気の強い材料は使わない。	18
ミキサー（豆乳&ファイバーフィルター使用時）	途中で運転が止まった	材料が多く入っていませんか。	上ぶたをあけ、投入口から材料を取り出して再びセットする。	22
	豆乳やジュースにカスが多く混ざる	豆乳＆ファイバーフィルターのパッキンが正しくセットされていますか。	正しく部品をセットする。	20,21
		ふたは正しくセットされていますか。		
		ふたを押さえて注いでいますか。	ふたを押さえて注ぐ。	21
	本体より油焼けのようなにおいがする	材料が多く入っていませんか。	材料を減らす。	21
		連続4分以上運転していませんか。	しばらく休ませる。	21
		水分が少なくありませんか。	水分を足す。	21

それでも異常のある場合は、35ページの保証とアフターサービスをご参照ください。

ご自分での修理は危険ですので、絶対にしないでください。

修理サービスを依頼する前に（つづき）

こんなとき	点　検	直しかた	参照ページ
途中で運転が止まった	材料が多く入っていませんか。	ボトル内の材料を一度すべて取り出し、減らした材料を入れて再びセットする。	27,31
材料がもれる	パッキンが正しく入れてありますか。	正しく部品をセットする。	25
	ミルボトルがミル用ボトルサポートに正しく取り付けてありますか。		
本体より油焼けのようなにおいがする	連続1分以上運転していませんか。	しばらく休ませる。	27
お茶の葉がもれる	パッキンが正しく入れてありますか。	正しく部品をセットする。	25
	お茶ミルボトルがミル用ボトルサポートに正しく取り付けてありますか。		
本体より油焼けのようなにおいがする	連続1分以上運転していませんか。	しばらく休ませる。	29

それでも異常のある場合は、35ページの保証とアフターサービスをご参照ください。
ご自分での修理は危険ですので、絶対にしないでください。

仕　様

		ジューサー	ミキサー	ミキサー（豆乳&ファイバーフィルター使用時）	ミ ル	お茶ミル
電源		100V 50/60Hz共用				
消費電力		210W	175W	200W	約104W	約104W
回転数		13,500回転/分（無負荷）	9,800回転/分（定格水負荷）	9,000回転/分（定格水負荷）	14,900回転/分（無負荷）	14,900回転/分（無負荷）
大きさ	幅	207mm				
	奥行	155mm				
	高さ	277mm	362mm		279mm	263mm
質量		2.5kg	2.8kg		2.1kg	1.8kg
定格時間		連続	連続（4分間運転2分間休止のくり返し）		連続（1分間運転2分間休止のくり返し）	
コードの長さ		1.2m				
容器の容量		ジュースケース 約500ml	ボトル 約700ml	ボトル 約500ml	ミルボトル 約200ml	お茶ミルボトル 約50ml
付属品		ブラシ1個　計量カップ1個				

● 海外での使用、取扱いについて
この商品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や電源周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は
お買い上げの販売店にご相談ください。

ご転居されたり、ご贈答品などで販売店に修理のご相談ができない場合
東芝家電修理ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-41
携帯電話・PHSからのご利用は
東日本地区（北海道、東北、関東、山梨県、静岡県、新潟県、沖縄県）044-543-0220
西日本地区（　上記以外　）06-6440-4411

電話で 24時間 365日 お応えします

新製品などの商品選び、お取り扱い・お手入れ方法などのご相談
東芝家電ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-86
携帯電話・PHSからのご利用は 03-3426-1048
FAX 03-3425-2101（365日：8:00～20:00受付）

※電話受付:365日·24時間受け付けます。※フリーダイヤルは、携帯電話・PHSなど一部の電話ではご利用になれません。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から　本体は1年間です。**

補修用性能部品の保有期間

- ジューサーミキサーの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ	お買い上げ日	年　　月　　日
	お買い上げ店名	電話（　　　）

お買い上げの販売店名を記入しておくと便利です。

長年ご使用のジューサーミキサーの点検をぜひ！

愛情点検

このような症状はありませんか。

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 運転中に異常な音や振動がする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさい臭いがする。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝ジューサーミキサー保証書

持込修理

形名	JC-AL2、JC-MY2		
★お客様	お名前	ふりがな 様	
	ご住所	〒□□□-□□□□	
	電話	市外 市内 番号 呼	
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日 年 月 日から
★ご販売店	住所・店名 電話		

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社 家電事業部 クッキングハウスホールドクリエーション部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル） 電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理メモ 修理年月日	修理内容	担当
年 月 日		
年 月 日		

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社
家電事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）